

# ご利用の流れ

すべての体験プログラムが事前予約制です。ネットのお申込フォームまたはお電話でお申し込みください。

## ①ご希望の体験プランを選んで予約申込ください。

ホームページからのお申込み



越前町 体験 で検索

電話でのお申込み

一般社団法人越前町観光連盟

☎0778-37-1234 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

## ②お申込み内容を確認後、実施可能かご連絡します。

ご希望日に実施できない場合は、別の希望日をお伺いいたします。

※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたしますので、事前にご確認の上お申込ください。

## ③当日集合場所に指定時間までに集合ください。

料金は原則事前決済となります。  
支払い方法はご予約確定後にご案内いたします。

### 《注意事項》

#### ◎キャンセル料

日帰り体験：前日 30%、当日 50%、当日無連絡 100%  
イカ釣り体験・漁船クルーズ：3日前～ 30%、前日 50%、当日 100%  
宿泊プラン：7日前～ 2日前 30%、前日 40%、当日 50%、当日無連絡 100%

◎当日の天候や道路状況その他の諸事情により、内容の変更・中止をすることがありますので予めご了承ください。

◎参加中の怪我や病気、事故などについては加入する保険の範囲内においてのみ責任を負うものとします。

◎食物アレルギーがある場合は、お申込時にお伝えください。

◎子供（小学生以下）だけの参加は出来ません。

◎ツアー催行中に広報用に写真を撮影することがあります。また撮影された写真等は、パンフレットやホームページなどPRに使用いたします。

◎頂いた個人情報は、本事業の企画実施者である越前町観光連盟の事業運営のみに利用いたします。

### 《旅行企画・実施》

一般社団法人越前町観光連盟 福井県知事登録旅行業 2-217 号  
(一般社団法人全国旅行業協会正会員/国内旅行業務取扱管理者 駒恵理子)  
〒916-0422 福井県丹生郡越前町厨 71-335-1  
TEL : 0778-37-1234 FAX : 0778-37-1805  
URL : <http://www.town-echizen.jp>  
e-mail : [contact@town-echizen.jp](mailto:contact@town-echizen.jp)



いつもの旅行にあそびをプラス！

ローカル密着、ココロに密着

# 越前口コ旅

= 越前町体感プログラム =

2020 Spring/Summer

ネットで  
申込可能



船上イカ釣り体験



生菓子づくり体験



越前焼体験



漁船クルーズ



姿づくり体験

越前町で  
楽しめる  
21プラン

## 越前町のあそび方ができました。

越前町で遊ぶなら、飾り気のない素のままの魅力を楽しむのが一番。  
地元の人たちで提供する“ならでは”の体験メニューがそろいました。



REGULAR 01

## カニのスペシャリストに教わる！ カニのまちでベニガニ井作り

期間／5月から10月末まで（7月・8月を除く） 料金／3,000円

### ベニズワイガニをさばいて盛って。

越前町といえば、越前がにで有名なカニのまち。越前がにはズワイガニですが、実は越前町ではベニズワイガニも水揚げしています。お値段もズワイに比べてリーズナブル。この越前産のベニズワイガニを使って、捌いて盛り付けるベニガニ井づくりを体験します。教えてくれるのはカニの専門店「かに八」を営むご主人。カニのスペシャリストに教わりながらカニ井作りを作ってみよう！



#### ◆主な内容／ベニズワイガニを捌いて井作りづくり

##### ◀ information ▶

- ◆期間／5月から10月末までの10:00～で随時募集（7月・8月を除く）
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／3,000円(税込)（ベニズワイガニ1匹+井作りセット）
- ◆最小催行人数／1名以上（定員10名） ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／かに八（越前町玉川39-50-1）



REGULAR 02

## 越前の魚のプロが教える！ インスタ映え!?!な姿造り体験

期間／随時募集 料金／3,000円 予約／3日前まで

### 自分だけの姿造りを作ってみよう

料理宿が数多く並ぶ越前の旅館街。そこで出されるお造りの定番といえば、豪華な姿造りの舟盛です。このプログラムでは、越前の漁師町で魚屋や旅館・飲食店を営むプロに、魚の捌き方から旅館で出るような姿造りの盛り方までを教えてもらいます。豪華な姿造りに挑戦し、インスタ映え!?!を狙ってみては。出来上がった姿作りは、新鮮なうちに福井県産のお米と一緒に召し上がりください。



#### ◆主な内容／お魚の話+姿造り体験（季節の魚1～2匹程度）+食事セット

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～で随時募集
- ◆行程／お魚の話～魚捌き・姿造り体験（所要時間約2時間）
- ◆料金／3,000円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1道の駅越前内）



## REGULAR 03 ホンモノ漁師が案内する 越前海岸漁船クルージング

期間／4月から10月末まで 料金／2,500円

### 越前の荒波を体感！

普段は漁を行っているホンモノの漁船に乗って、越前海岸をクルージング。漁師さんによる漁の話や普段は見ることができない角度から越前海岸の奇岩断崖を眺めることができます。波しぶきをあげながら突き進む漁船の迫力をぜひ体感ください。



#### ◆主な内容／漁船乗船体験＋漁師による案内

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／4月から10月末までの10:00～、13:00～の1日2回運航
- ◆行程／1便目：10:00出港～11:00帰港、2便目：13:00出港～14:00帰港
- ◆料金／2,500円(税込) ◆最小催行人数／4名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1道の駅越前内）

## REGULAR 04 おめでタイ！ 鯛の塩釜焼き作り体験！

鯛を丸一匹使って作ってみよう！



網元でもあるご主人自ら一本釣りした鯛1匹を贅沢に使うで作る塩釜焼き作り体験。鯛を姿のまま塩で包んで焼いた塩釜焼きは、魚本来の旨味が凝縮され、身の中にぎゅっと美味しさを閉じ込めてくれます。焼き上がったら塩釜を割って、焼きたてほくほくの鯛を福井県産の美味しいお米と一緒に味わって。

##### ◀ information ▶

- ◆期間／5月から8月末までの10:00～で随時募集
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／4,000円（鯛1匹＋食事セット2名分）
- ◆最小催行人数／2名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／かに八（越前町玉川39-50-1）

## REGULAR 05 漁師直営の食処でサザエさばき体験

サザエの捌き方をマスターしよう！



港が目の前の最高のロケーションに位置する漁師が営む食事処で、生きたままのサザエの捌き方をマスターしてみよう！肝までスルツときれいに取る方法や美味しい食べ方を教わる事が出来ます。捌いたサザエはお土産として持ち帰ることができるほか、店内で召し上がることも可能です。（店内で食べる場合は1オーダーが必要です。）

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／7月～8月末までの14:00～17:00の間で随時募集（所要時間約1時間）
- ◆料金／2,000円(税込)
- ※1グループ2名まででサザエのお土産8個程度付き
- ◆最小催行人数／1名以上（定員6名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／海の幸食処えちぜん（越前町小樺3-81）



## REGULAR 06 手ぶらでOK！ 船上からのイカ釣り体験

期間／4月から10月末まで 料金／8,000円 予約／3日前まで

### 遊漁船に乗って越前沖でイカを狙おう！

港町越前町はカニ漁で知られていますが、イカ釣り漁も盛んです。夏の時期になると沖合に漁火が煌々と灯ります。このプログラムでは、約3時間のイカ釣り漁を楽しむことができます。今年の夏は本格船釣りにチャレンジしてみよう！

※小学生以上の心身共に健康な方

※天候不順などにより出港できない場合があります。



#### ◆主な内容／船上でのイカ釣り体験

##### 《information》

- ◆実施期間／4月から10月末までの間で随時募集
- ◆行程／17:40～漁港に集合、18:00～出港・イカ釣り体験、21:00頃帰港
- ◆料金／8,000円(税込) ◆最小催行人数／2名以上(小学生以上)から
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／お申込み後にご案内します ◆その他／クーラーボックスはご持参ください

## REGULAR 07 船上イカ釣り体験と釣ったイカをお宿で食べる宿泊プラン

### イカ釣り体験を宿泊付きで楽しもう



越前町で夏の人気レジャーといえばイカ釣り体験。このプログラムでは、遊漁船に乗り込み沖合でイカ釣りにチャレンジします。釣りあげたイカは、宿で朝食メニューとしてお出しいたします。自分で釣ったイカはきっとおいしさ倍増ですよ。親子で思い出づくりにいかがでしょうか。

##### 《information》

- ◆実施期間／4月～10月末までの間で随時募集
- ◆料金／15,500円(税込) ※夕食希望の場合は別途料金要
- ◆行程／17:30～観光案内所集合  
18:00～出港 22:00頃チェックイン
- ◆最小催行人数／2名以上(定員12名/1隻)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所(越前町厨71-335-1)



## REGULAR 08 越前の温泉宿に泊まって教えてもらう魚さばき体験プラン

### 民宿でアットホームに魚のさばき体験



このプログラムでは、越前町で獲れる季節の魚2～3匹程度を使って、民宿の女将から魚の捌き方を習います。自分で捌いた魚は、夕食は刺身で、朝食には一夜干しの干物としてお召し上がりいただけます。アットホームな民宿で料理自慢の女将と語らいながら魚捌きをマスターしませんか。

##### 《information》

- ◆実施期間／4月～10月末までの間で随時募集
- ◆料金／14,800円(税込)
- ◆行程／16:00～民宿けいしん集合～さばき体験～宿泊
- ◆最小催行人数／2名以上(定員5名)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／民宿けいしん(越前町厨11-22-1)





REGULAR 09

## 越前の魚のプロが教える！ 一夜干しづくり体験

期間／随時募集（7月・8月を除く） 料金／2,500円

### 漁師町直伝の干物づくりに挑戦

魚を扱わせたら右に出る者がいない漁師町越前の魚屋や旅館・飲食店。このプログラムでは、越前の魚のプロから季節の魚を使った一夜干しの作り方を習います。魚のプロ直伝の“本当に旨い干物”作ってみませんか。

※作った干物は、翌日のお渡しまたは翌日以降に郵送での対応となります。（送料別途要）



#### ◆主な内容／お魚の話＋一夜干しづくり体験

◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～で随時募集（7月・8月を除く）
- ◆行程／お魚の話～魚捌き・一夜干し作り体験（所要時間約1時間）
- ◆料金／2,500円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1）



REGULAR 10

## 越前の魚のプロが教える 『魚食文化体験』

期間／随時募集 料金／3,000円

### 越前の魚で魚食文化を体験

このプログラムでは、漁師町である越前町の魚屋や旅館・民宿の方から魚の話聞きながら、魚の捌き方を習います。また、魚を捌いた後は、刺身のほかに、煮付・フライ・焼物の中から調理法の一つを選んで料理をします。魚をまるごと一匹し、食べまりの大切さと魚食文化を体験します。



※写真は代表的な越前町の料理写真です。本プログラムとは関係ありません。

#### ◆主な内容／お魚の話＋魚食文化体験（季節のお魚1～2匹程度）＋食事セット

◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～で随時募集
- ◆行程／お魚の話～魚捌き・魚食文化体験＋食事（所要時間約2時間）
- ◆料金／3,000円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1）



REGULAR 11

## 老舗和菓子屋さんで習う “越前のさかな”生菓子づくり体験

期間／随時募集 料金／1,800円 予約／3日前まで

### かわいい“さかな”の形をした練り切り体験

このプログラムでは、越前陶芸村近くにお店を構える老舗の和菓子屋さん「江雲堂」で、練り切りを使ったかわいい“さかな”の形の生菓子づくりを体験できます。和菓子の話や作り方のコツを教わりながら、自分の手で越前町らしいカニやタイなどのかわいい生菓子を作ってみましょう。慣れてきたらオリジナル作品に挑戦してみてください。



#### ◆主な内容／和菓子の話＋生菓子づくり体験（２種類）

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／13:00～16:00の間で随時募集 ※月曜を除く
- ◆行程／生菓子づくり体験（所要時間約1時間）
- ◆料金／1,800円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上（定員4名まで） ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／江雲堂(越前町江波24-44-1)

REGULAR 12

## 老舗和菓子屋さんで習う 季節の生菓子づくり体験

### 和菓子のお話を聞きながら季節の練り切り体験



このプログラムでは、越前陶芸村近くにお店を構える老舗の和菓子屋さん「江雲堂」で、練り切りを使った季節の生菓子づくりを体験できます。和菓子の話や作り方のコツを教わりながら、自分の手で季節の花をイメージした生菓子を作ってみましょう。

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／13:00～16:00の間で随時募集 ※月曜を除く
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／1,800円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上（定員4名まで）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／江雲堂(越前町江波24-44-1)



REGULAR 13

## はまな味噌づくりと麴のお勉強

### 福井県の郷土料理「はまな味噌」を手作りしよう



無農薬栽培、減塩薬無化学肥料の米農家でもある「あさひ愛農園」。そこでつくられた麴を使って福井県の郷土料理である「はまな味噌」づくりを体験します。はまな味噌とは、ナスの具などが入ったほんのり甘めのおかず味噌で、ご飯のおともやお酒のつまみにピッタリです。

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集 ※水曜を除く
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／2,700円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上（定員20名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／あさひ愛農園(越前町東内郡4-604)





REGULAR **14** 味噌づくり体験と  
グルテンフリーな大豆モンブラン

期間／随時募集 料金／3,500円 予約／3日前まで

### 自分で仕込むお味噌は愛着ひとしお

無農薬栽培、減塩薬無化学肥料の米農家でもある「あさひ愛農園」。そこでつくられた自家製米麴を使って、気軽に味噌づくりを体験してみませんか？味噌の文化や素材の話などを聞きながら味噌を仕込みます。味噌づくりの後は、大豆を使ったモンブランづくりにも挑戦！自分で絞る大豆クリームには、美容に効果があるといわれているイソフラボンがたっぷりです。



#### ◆主な内容／味噌の話+味噌づくり・大豆モンブランづくり体験

##### ◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集 ※水曜を除く
- ◆行程／味噌づくり体験～大豆モンブランづくり体験（所要時間約2時間）
- ◆料金／3,500円(税込) ◆最小催行人数／2名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／手作り味噌工房あさひ愛農園(越前町東内郡4-604)



REGULAR **15** 米ぬかの焼きチーズタルトづくりと  
米ぬかパワーのはなし

期間／随時募集 料金／2,700円 予約／3日前まで

### 自然の力「米ぬかパワー」を食べて聞いて

無農薬栽培、減塩薬無化学肥料の米農家でもある「あさひ愛農園」。そこでつくられた米ぬかを使って、焼きチーズタルトづくりを体験してみませんか？

現役の若手米農家による自然農法の話や、知られざる米ぬかパワーの話聞きながら、タルトづくりを楽しみましょう。



#### ◆主な内容／自然農法や米ぬかパワーについての話+米ぬかタルトづくり体験

##### ◀ information ▶

- ◆期間／10:00～16:00の間で随時募集 ※水曜を除く
- ◆所要時間／約1時間30分
- ◆料金／2,700円(税込) ◆最小催行人数／2名以上（定員20名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／手づくり味噌工房あさひ愛農園（越前町東内郡4-604）



REGULAR **16** 農家で餅つき体験と  
つきたてお餅を食べよう♪

期間／随時募集（6月～8月と12月～年始を除く） 料金／1セット5,600円

杵と臼で昔ながらの餅つき体験

杵と臼を使った本格的な餅つきは、もち米からお餅になるまでを体験できる中々できないプレミアムな体験です。つきたてのお餅は、福井名物の『おろしもち』でぜひ召し上げ♪（きなこ・あんこもあり）作ったお餅は、持ち帰りもできます。



◆主な内容／餅つき体験【餅2升分程度】+ 実食（おろし・きなこ・あんこ）

◀ information ▶

- ◆実施期間／6月～8月と12月～年始を除く希望日で随時募集 ※火曜を除く
- ◆行程／餅つき体験（1時間）～実食（1時間）
- ◆料金／1セット5,600円(税込) ◆最小催行人数／2名以上（定員5名まで）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／雪んこ餅農家レストラン（越前町樫津4-2-1）



REGULAR **17** 福井県最古級の酒蔵「丹生酒造」を見学  
酒蔵見学と地酒の試飲

期間／随時募集 料金／1,500円 予約／3日前まで

老舗酒蔵自慢の日本酒をのみくらべ

福井県屈指の老舗酒蔵である丹生酒造がある越前町天王地区は名水の地として知られ、酒蔵の前に鎮座する八坂神社より湧き出る水（延命の水）を仕込み水として使用しています。この地の三百年にわたる一子相伝の技により清酒飛鳥井は作られています。このプログラムでは、その老舗酒蔵をガイド付きで見学できます。日本酒の飲み比べに地酒のお土産付で、日本酒の魅力を堪能できます。



◆主な内容／ガイド付きの酒蔵見学+地酒試飲（4合程度の地酒1本お土産付）

◀ information ▶

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／1,500円(税込)
- ◆最小催行人数／1名以上（定員10名） ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／丹生酒造（越前町天王18-3）



REGULAR **18** 神社参拝の作法を学びながら  
織田家ゆかりの劔神社参拝

期間／随時募集（月曜・火曜を除く） 料金／1,500円 予約／3日前まで

地元かたりべが織田の歴史を案内

越前町織田に鎮座する劔神社は、敦賀の気比神宮に次ぐ越前国の二の宮で織田家ゆかりの社です。このプログラムでは、織田信長をはじめとする織田一族発祥の地とされる織田の歴史を学びながら、神社の参拝方法などをあらためて学ぶことができます。

地元ボランティアガイド「越前かたりべの会」と一緒に歴史散策を楽しみましょう。

※チャオの大判焼き付！



◆主な内容／劔神社参拝＋織田文化歴史館見学

《information》

- ◆実施期間／10:00～17:00の間で随時募集 ※月曜・火曜を除く
- ◆行程／劔神社参拝～周辺散策～織田文化歴史館見学（所要時間約1時間30分）
- ◆料金／1,500円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町織田文化歴史館（越前町織田153-1-8）



REGULAR **19** 越前焼マイぐい呑み作りと  
丹生酒造の地酒セット

期間／随時募集 料金／4,800円 予約／3日前まで

陶芸体験と地酒セットを楽しむ。

越前焼の粘土を使って、手ひねりまたは玉つくりの手法で2つのぐい呑み作りを楽しみます。7色の釉薬から好きな色を選んで焼き上げれば、世界にひとつだけのマイぐい呑みが完成！約40日後に出来上がった作品は丹生酒造の地酒とともにお届けします。日本酒とぐい呑みが箱入りでセットされているので、そのままプレゼントにも。

※商品発送代は別途要



◆主な内容／マイぐい呑み作り＋丹生酒造の地酒1本付（4合程度）

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集 ※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆所要時間／約1時間30分
- ◆料金／4,800円(税込) ※商品発送代は別途要
- ◆最小催行人数／1名以上（定員30名まで） ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館（越前町小曾原120-61）



REGULAR 20

学芸員が案内する☆  
ようこそ「越前焼」の世界へ

期間／随時募集 料金／2,300円 予約／3日前まで

あなたの知らない「越前焼」の世界にどっぷりつかろう

越前焼は、平安時代から続く日本六古窯のひとつで日本遺産にも登録される歴史と伝統ある焼物です。このプログラムでは、学芸員が福井県陶芸館・越前古窯博物館と、近隣の窯元へご案内し、「越前焼」の魅力を深く説明いたします。知られざる「越前焼」の世界にきっと魅せられることでしょう。



※越前焼の器でいただくお抹茶体験（生菓子付）

◆主な内容／資料館見学+窯元見学

◀ information ▶

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集 ※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆行程／福井県陶芸館・越前古窯博物館（90分）～窯元見学（60分）
- ◆料金／2,300円(税込) ※企画展開催中は別途追加料金要
- ◆最小催行人数／1名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館（越前町小曾原120-61）



REGULAR 21

プロの世界へようこそ  
本格「越前焼」体験

期間／随時募集 料金／4,500円 予約／3日前まで

越前焼伝統の技を窯元から学び、職人気分で器をつくる

越前焼は、平安時代から続く日本六古窯のひとつで日本遺産にも登録される歴史と伝統ある焼物です。このプログラムでは、産地である越前町で窯元と触れ合い職人の技を間近で見学後、実際に自分の手で電動ろくろを使って本格的な陶芸を体験します。



※作品の受け取りは、体験窓口でのお渡しまたは郵送での対応となります。（送料別途要）

◆主な内容／窯元見学+電動ろくろ体験

◀ information ▶

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集 ※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆行程／越前焼窯元見学（60分）～陶芸体験（電動ろくろ体験）（30分）
- ◆料金／4,500円(税込)
- ◆最小催行人数／1名以上 ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館（越前町小曾原120-61）